



---

## Tapas

- Guacamole et nachos 8.-\*
- Houmous et pain pita 9.-\*
- Tapenade d'olives noirs 8.-
- Moelleux de poissons à tartiner 13.-
- Sashimi de sardines fumées 11.-
- Brochettes de volaille version teriyaki 15.-
- Assiette de Serrano pt 18.- / gd 24.-
- Ardoise de fromage et charcuterie 29.-
- Fromages affinés de chez Bruand 14 .-\*
- Bruschetta de serrano sur tapenade, artichauts, tomates confites maison 18.-

Bruschetta végétarienne, pesto, tapenade, copeaux de parmesan, artichauts, poivrons et tomates confites maison 15.- \*

Cromesquis de risotto carnaroli aux champignons et à l'estragon, huile vierge 12.-

Croquettes de pomme de terre maison avec copeaux de viandes séchées des Grisons 12.-

---

## Douceurs

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de fruit rouge, boule de glace vanille 13.-

Brioche façon "pain perdu", caramel breton, boule de glace artisanale 12.-

Pannacotta à la vanille de Bourbon , coulis de fruits exotiques 11.-

\* mets végétariens

---

Provenance des produits : Charcuteries : Espagne-Italie/ Saumon : Norvège / Truite: France / Sardine : Espagne / Volaille : Vd

---

Horaires d'ouverture du Mardi au Vendredi dès 17h  
Samedi dès 11h pour le brunch jusqu'à 02h  
Dimanche dès 10h30 pour le brunch

Reservations : 022 343 6161 [www.lechevalbalnc.ch](http://www.lechevalbalnc.ch)  
Wifi : [cheval-blanc-public/](https://cheval-blanc-public/) [doudou1227](https://doudou1227/)

---

TVA 8% inclus